Abi de le fette di pan̄ bianco mondato ch̄ non habia corteccia/ & fa le dette fette stiano quadre vn pocho brusculate tanto ch̄ da ogni parte stiano colorite dal foco/ Poi habi delloue battute insieme col Zuccaro assai & vn poca dacqua Rosata & mettirai amollare dētro le dette fette di pane/ & cauatele fora dextramente le mettirai a friggere vn pachetto ī vna padella cō vn̄ poco di butiro ó de strutto voltandole molto spesso ch̄ non si ardino/ Poi le conciarai ī vn piattello/ & di sopra li mettirai vn pacha dacqua & Rosata fatto gialla cō vn pocho Zafrano/ & del Zuccaro habundantemente.

Capitolo quinto p̄ far ogni fritella.

Fritelle de fior de sambuco.

ABIDEBONO caso fresco/ & vn poco di bon caso uecchio & fa ch̄ siano molto bene pesti & cō essi metti vn poco di fior di farina/ & di bianchi doua secundo la quantita ch̄ vole far̄/ Item vn pocho di lacte & del Zuccaro/ & macinate molto bene tutte queste cose īseme cauatele del mortare & vigognirai di fiori di sambuco abastanza secundo ch̄ par̄ alla tua discretione/ & li dicti fiori non uoliono ēr̄ ne pesti ne rotti facendo la dicta compositione no troppo chiara cioe liquida perch̄ possi far̄ le frittelle tonde con mano ó ve ī quale altra forma ti piace mettendole a friger̄ in bono strutto ó botiro o uero ī bono olio/ & calde calde le manda ī taula.

Fritelle de bianco de ouo/ fior de farina/ et caso fresco.

Bseruarai lordine & modo descripto nel capitolo precedente excepto ch̄ in queste fritelle non hai a metter̄ lacte ne fiori di sambuco.

Fritelle de gionzata/ et lacte quagliato.

Igliastai oncata/ & cō la gliara mistila ī lastamegna tanto ch̄ ne sia bene vscito quello fero o aqua fa la dicta oncata/ Et facto questo prendirai q̄l fero rimasto ī la stamegna/ & cō vn poco di fior di farina/ di bianchi dauo secundo laquantita ch̄ uol far̄ col Zuccaro & dellacqua rosata mescolarai queste cose bene īseme/ Et questa tal compositione non uole essere troppo stretta/ facendo queste fritelle cō il cocchiaro a poco a poco grande ó piccole como ti piace/ & farale friger̄ in bono strutto ó butiro ch̄ sia bene stagionate.

Fritelle de riso.

A cocer̄ il Riso molto bene nel lacte & tauandolo fora per farne fritelle observarai lordine & modo scripto di sopra